

Prova di Affinamento.

Documento Tonelería Nacional, Produttori di Mont Tauch, ICV

Materiale e metodi

Vino

Merlot 2001, vin de pays, Produttori di Mont Tauch

Lotti

1. Serbatoio testimone : TB4
2. Serbatoio → Inserstaves + microossigenazione : TB1
3. Serbatoio → microossigenazione : TB3
4. Barriques. Origine : xxxx tonelería francese, quercia francese, tostatura media
 - Inizio : il 17/02/02
 - Fine : il 30 maggio 2002
 - Omogeneizzazione di tutti i vini (inserstave e barriques) ogni 15 giorni.
 - Inserstave microossigenati (TB1 et TB3) : 2 mg/lt/ mese per il primo mese, 1 mg/lt/ mese per i 2 mesi seguenti.

4 campionamenti per le analisi classiche e analisi sensoriali.

- 20 febbraio 2002. Il vino « barrique » non esiste, le barrique non sono state ancora riempite.
- 19 marzo 2002. Il vino « barrique » del 19 marzo non appare sui nostri risultati sensoriali, il campione previsto era assente dall'analisi sensoriale del 3 luglio 2002.
- 29 aprile 2002.
- 30 maggio 2002.

I vini sono stati analizzati tutti nello stesso periodo, il 19 luglio, per le analisi fisico-chimiche classiche.

I vini sono stati tutti degustati il 3 luglio dal gruppo d'analisi sensoriali ICV/Produttori di Mont Tauch allenati per le prove di affinamento sotto legno dopo il 2000. Il gruppo è costituito dal responsabile commerciale esportazione, il direttore tecnico dei Produttori di Mont Tauch e due suoi collaboratori, il direttore del centro di Narbonne e il direttore scientifico dell'ICV.

I vini sono degustati campionamento per campionamento, alla cieca. Una serie è costituita dai vini di una stessa data di prelievo.

Le valutazioni sono delle valutazioni di consenso.

Risultati

Risultati dell'analisi sensoriale.

- Tabella in allegato 1 + file Excel « Allegato 1 Inserstaves 7 ott. 2002.xls».
- I dati delle tabelle sono illustrati dalle figure in allegato 2 + file Power Point « Allegato 2 Inserstave 7 oct. 2002.ppt». Come supplemento, i profili dei vini nei quattro momenti di prelievo sono riportati nelle figure nell'allegato 7 + file di Power Point « Allegato 7, Inserstave 7 oct. 2002.ppt »

Risultati analitici sui vini

- Tabelle in allegato 3 + file Excel « Allegato 3 Inserstave 7 oct 2002.xls ».

- I dati sul colore e i polifenoli delle tabelle sono illustrati dalle figure in allegato 4 + file Power Point « Allegato 4 Inserstave 7 oct 2002.ppt »

Risultati analitici speciali sui vini

- Analisi dei policlorofenoli e policloroanisoli sui vini: tavola in allegato 5 alla fine di questo documento.
- Analisi d'Ocratossine A sui vini: allegato 6 alla fine di questo documento.

Considerazioni

Profili sensoriali dei vini

Colore : alla fine della prova, i vini « Inserstave » e « barrique » presentano il colore più interessante : questi sono i vini più rossi e più blu. Allegato 1, figure 1 e 2. Questi vini si differenziano dai vini senza legno in serbatoio (microossigenati o no) durante il terzo mese della prova.

Aromi a rischio (ridotto e vegetale) : il vino « Inserstave » presenta tutto il tempo il livello più basso. Il vino « barrique » è identificato alla fine del prelievo per il descrittore « ridotto ». Per contro, è più intenso per il descrittore « vegetale ». Allegato 1, figure 3 e 4.

Aromi fruttati e speziati : il vino « Inserstave » all'inizio del prelievo è nettamente più intenso per i 3 descrittori aromatici: Allegato 1, figure 5, 6 e 7. L'intensità del descrittore « frutti rossi allo sciroppo » diminuisce nettamente con il progredire della maturazione. I descrittori « candito » e « spezie » sono intensi durante i primi 2 mesi poi cominciano a scendere d'intensità durante il terzo mese.

Aromi legnosi : Il vino « Inserstave » ha una forte intensità aromatica legnosa durante tutta la prova : Allegato 1, figura 8. Le note boisés sono all'inizio tostate e secche (qualificativo di « tavola » per il descrittore boisés) poi rapidamente evolvono verso note più dolci (qualificativi « tostate » e « vanigliate »). Al contrario, il vino « barrique » inizia con delle note vanigliate poi evolve verso delle note di « tavola » alla fine della prova.

Sapori in attacco di bocca : il vino « Inserstave » alle sensazioni di attacco in bocca più interessanti: il volume in attacco di bocca è il più alto durante la prova, l'acidità la più bassa, intensità tannica elevata come gli altri vini della prova. Tener presente che queste sensazioni tattili sono associate agli aromi aggressivi i più bassi (ridotto e vegetale) e gli aromi fruttati e dolci i più alti (candito e spezie). Questo dona un primo impatto di bocca contemporaneamente intenso, dolce e complesso. Allegato 1, figura da 10 a 12.

Sapori di fine di bocca : il vino « Inserstave » ha le sensazioni di fine di bocca più interessanti : astringente il più basso alla fine della prova, secchezza e amaro più bassi durante la prova. Questo è associato agli aromi dolci e speziati, che donano una fine di bocca più setoso e più persistente. Allegato 1, figura da 13 a 15.

Profili Analitici dei vini

Non ci sono differenze notevoli tra i vini per i caratteri analitici classici. Allegato 3.

Per gli indici di colore e gli indici polifenolici, il vino « Inserstave » si situa tra i vini in serbatoio senza legna e i vini « barricati ». Allegato 4, figura da 16 a 20.

Contaminazioni Chimiche

Il vino all'inizio non contiene tassi notevoli nei policlorofenoli, policloroanisoli o Ocratossine A. Alla fine dello studio, alcuni vini non hanno avuto contaminazione rilevabile nei policlorofenoli, policloroanisoli o Ocratossine A : allegato 5 e Allegato 6.

Conclusion

Il vino « Inserstave » presenta dei caratteri sensoriali molto differenti dagli altri vini della prova.

Dall'inizio della prova presenta un profilo commercialmente e nettamente più attraente dei vini in serbatoio o in barrique : copertura dei caratteri vegetali e ridotti, sviluppo di aromi dolci, spezie e canditi, con una bocca intensa e rotonda. Allegato 7, figura 25.

I caratteri legnosi evolvono molto rapidamente dalle note tostate e legnose grezze (qualificativo di « tavola ») verso delle note tostate e vanigliate più interessanti.

Nelle sensazioni di volume in attacco di bocca e di leggera secchezza finale evolvono rapidamente coprendo i caratteri tannici dell'uva a maturità imperfetta.

Allegato 1

Allegato 1

20 Febbraio 2002

Referenza	Inserstave 82. Merlot. 17/02/2002	TB4 = inserstave testimone del 20/02/2002	TB1 = doghe del 20/02/2002	TB3 = microossigenazione del 20/02/2002
Rosso o giallo	3	3	3	3
Verde o blu	2	2	2	2
Marrone	0	0	0	0
Ridotto	2	1,5	0	2
Vegetale	3	2,5	1	3
Frutta rossa (scioppo)	1	1	2	1
Confetto	2	2	3	1
Spezia	2	2	3	2
Boisé (g=Tostato, v=Vaniglia, p=Tavola)	0	0	3 g,p	0
Animale	0	0	0	0
Minerale	2	1	1	2
Volume	3	3	4	3
Acidità	2,5	2,5	2,5	2
Intensità Tannica	3	3	3,5	3,5
Astringenza	1,5	1	2	1,5
Secchezza	2,5	2,5	2,5	3
Amaro	2	1	0	2
	*	*	*	*
Scala da 0 a 5				
* = consensus				

Allegato 1

19 Marzo 2002

Referenza	TB4= Inserstave testimone del 19/03/2002	TB1 = doghe del 19/03/2002	TB3 = microossigenazione del 19/03/2002
Rosso o giallo	3	3	3
Verde o blu	2	2	2
Marrone	0	0	0
Ridotto	1	1	1
Vegetale	2	1	3
Frutta rossa (sciroppo)	0	1	0
Confetto	2	3	1
Spezia	1	3	1
Boisé (g=Tostato, v=Vaniglia, p=Tavola)	0	2v,g	0
Animale	0	0	0
Minerale	1	1	1
Volume	3	4	3
Acidità	2,5	2	2,5
Intensità Tannica	3,5	3	3
Astringenza	1	1	1
Secchezza	2	2	3
Amaro	1	0	2
	*	*	*
Scala da 0 a 5			
* = consensus			

Allegato 1

29 aprile 2002

Referenza	TB4= inserstave testimone del 29/04/02	TB1 = doghe del 29/04/02	TB3 = microossigenazione del 29/04/02	Barrique del 29/04/02
Rosso o giallo	3,5	3,5	3	3,5
Verde o blu	2	2	2	2
Marrone	0	0	0	0
Ridotto	1	0	1	0
Vegetale	2	0	2	1
Frutta rossa (scioppo)	1	0	0	0
Confetto	1	3	1	2
Spezia	1	3	1	2
Boisé (g=Tostato, v=Vaniglia, p=Tavola)	0	2,5v,g	0	1v
Animale	0	0	0	0
Minerale	1	2	1	1
Volume	3	4	3	3,5
Acidità	2,5	2	2,5	3
Intensità Tannica	3,5	3,5	3	3
Astringenza	2	2	2	1
Secchezza	2	2	3	2
Amaro	1	0	1	1
	*	*	*	*
Scala da 0 a 5				Bollente
* = consensus				

Allegato 1

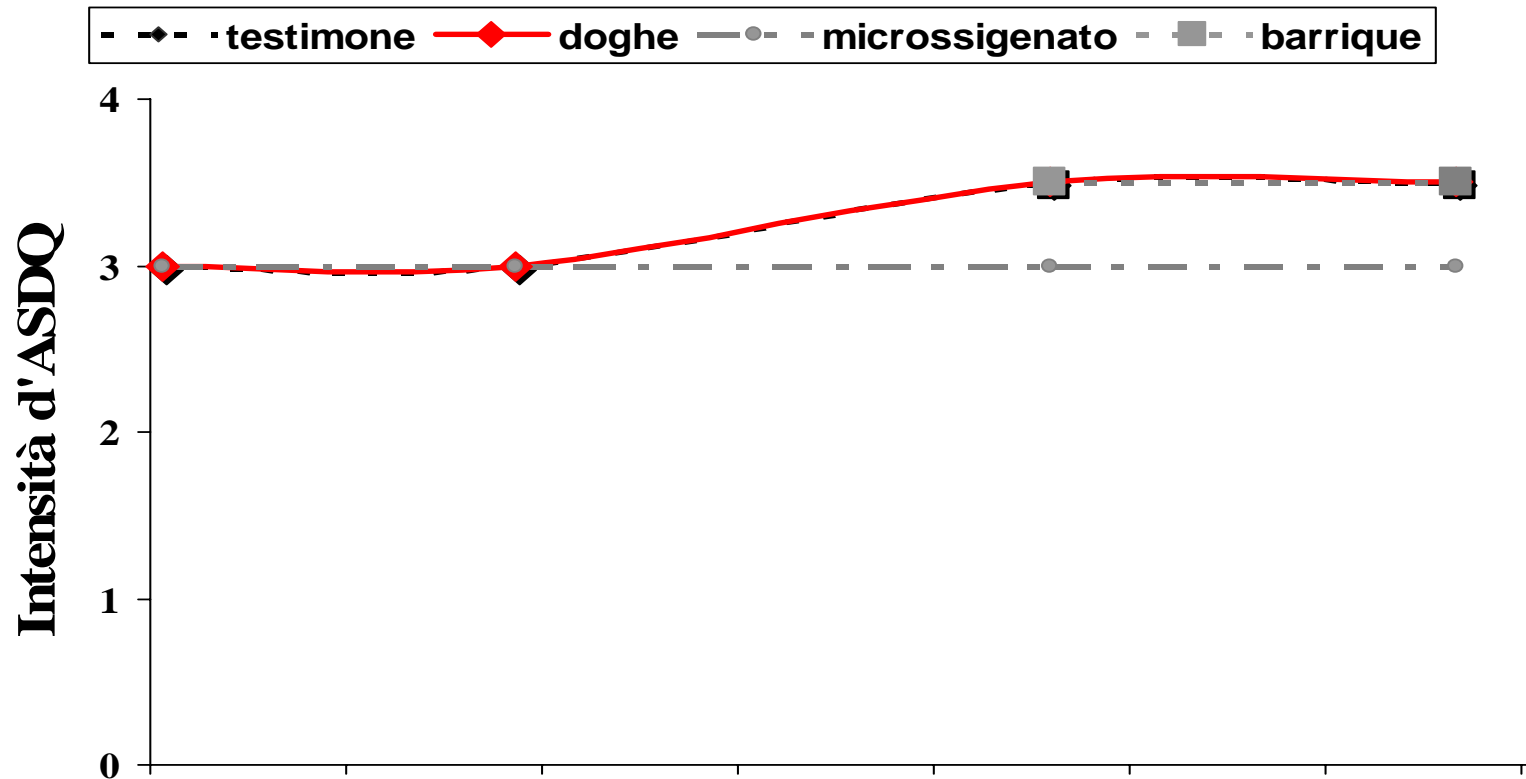
30 Maggio 2002

Referenza	TB4 = serbatoio testimone del 30/05/2002	TB1 = doghe del 30/05/2002	TB3 = microossigenazione del 30/05/2002	Barrique del 30/05/2002
Rosso o giallo	3,5	3,5	3	3,5
Verde o blu	1	2	1	2
Marrone	0	0	0	0
Ridotto	1	0	0	0
Vegetale	1	0	1	1
Frutta rossa (scioppo)	0	0	1	1
Confetto	2	2	2	1
Spezia	1	2	1	1
Boisé (g=Tostato, v=Vaniglia, p=Tavola)	0	2v,g	0	2v,p
Animale	0	0	0	0
Minerale	1	1	1	1
Volume	3	4	4	4
Acidità	3	2	2,5	2
Intensità Tannica	3	3,5	4	4
Astringenza	0	0	1	2,5
Secchezza	3	1	2	3
Amaro	1	0	0	1
	*	*	*	*
Scala da 0 a 5				
* = consensus				

Allegato 2

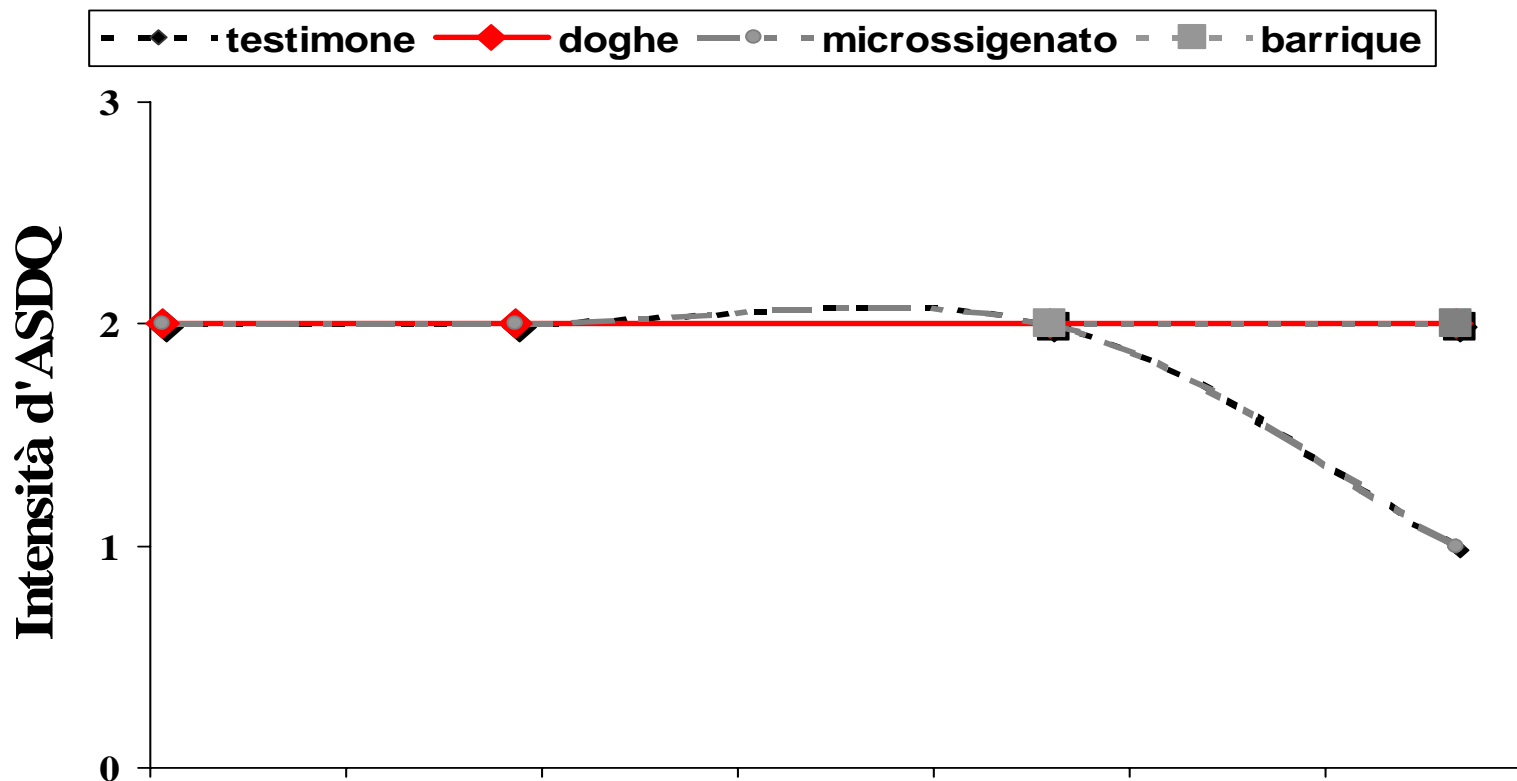
Allegato 2

Figura n°1 : evoluzione del descrittore « rosso »



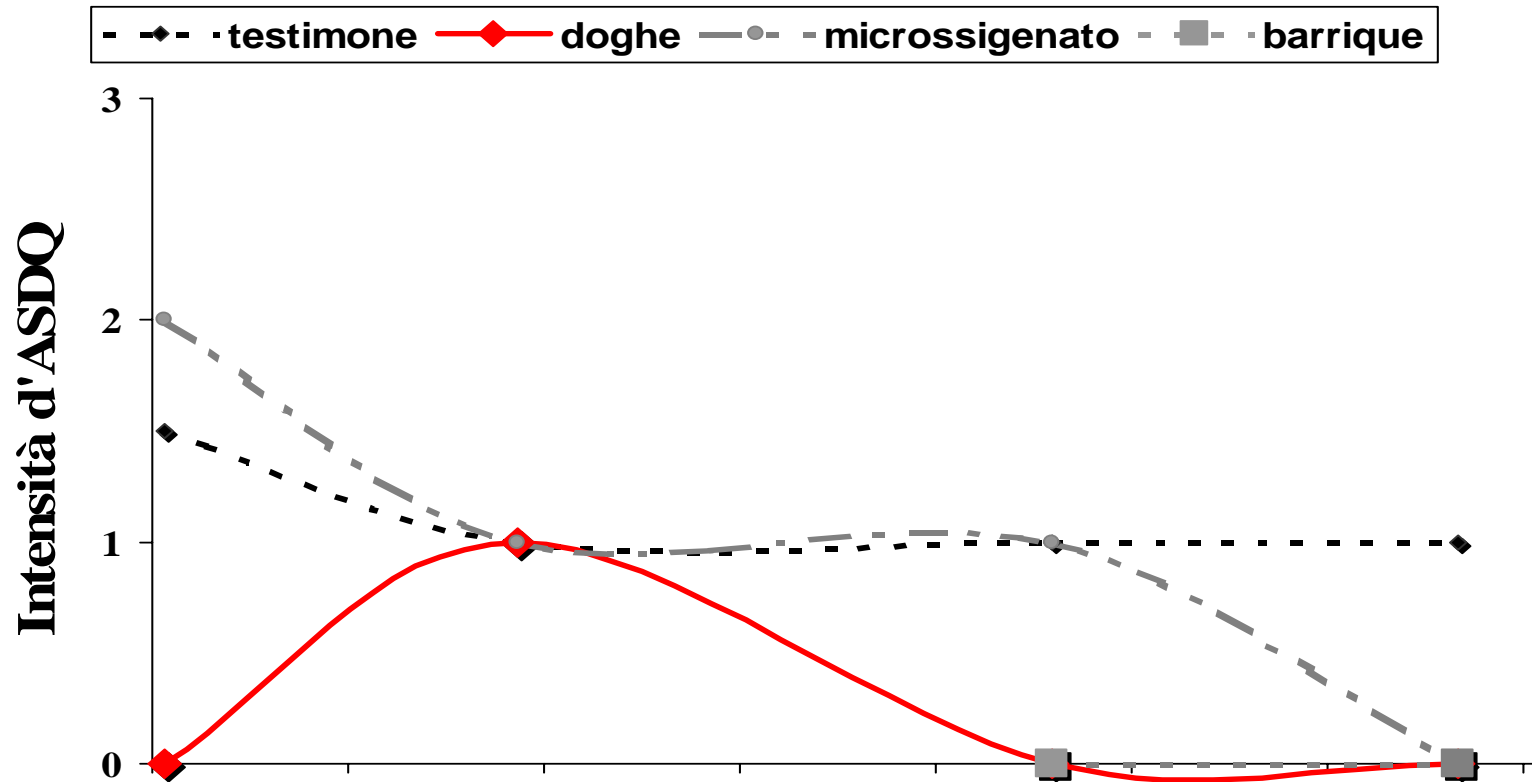
Allegato 2

Figura n°2 : evoluzione del descrittore « blu »



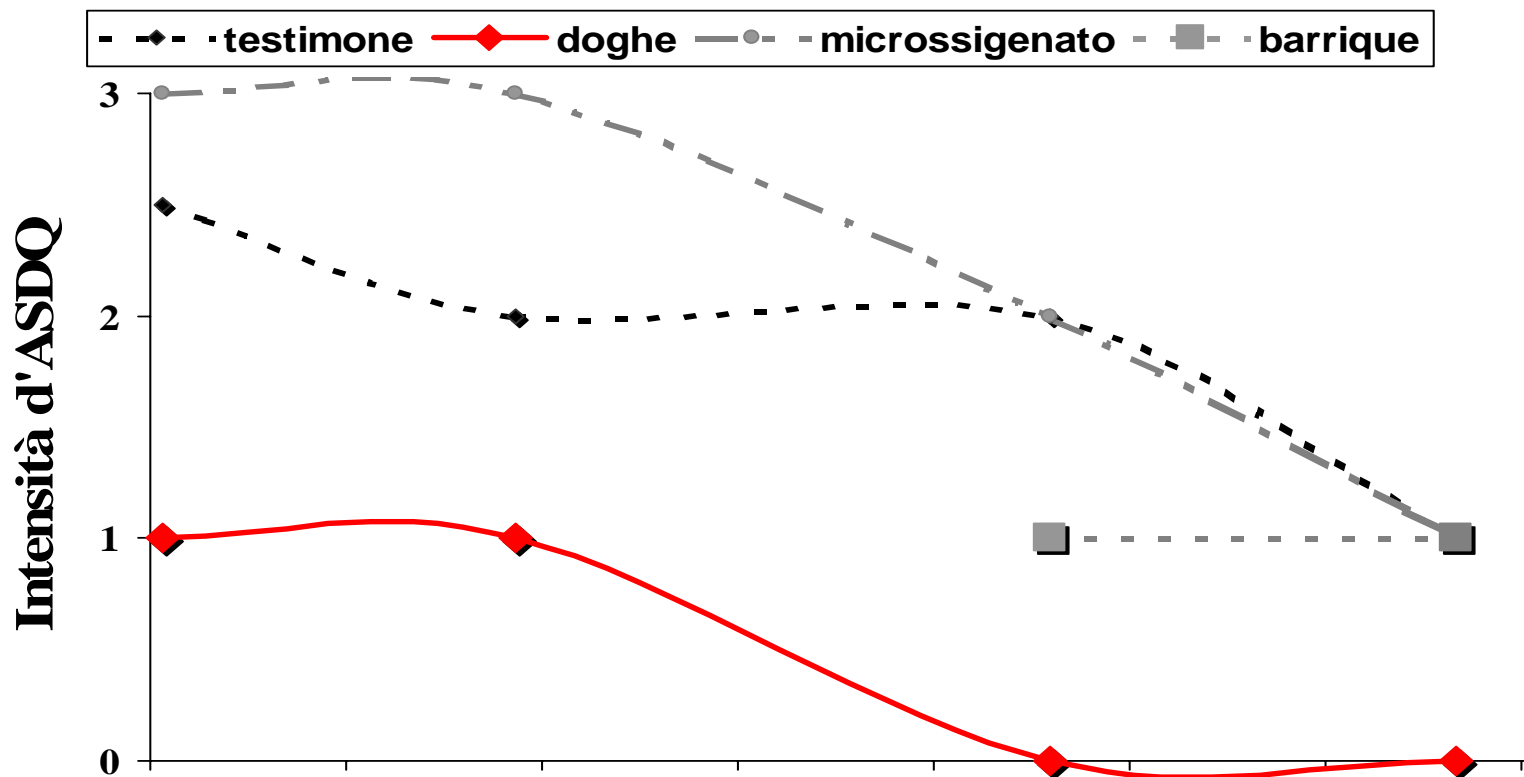
Allegato 2

Figura n°3: evoluzione del descrittore « ridotto »



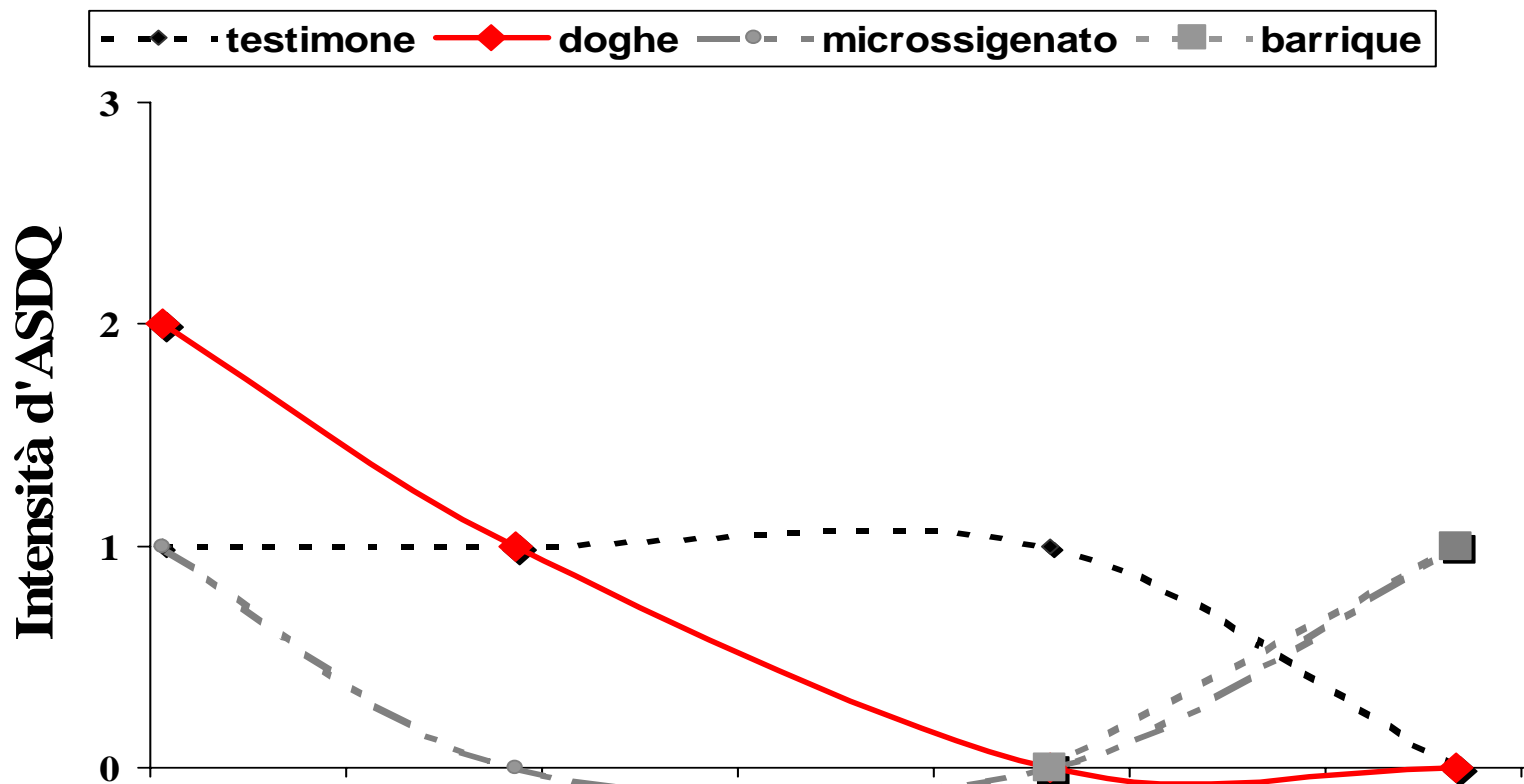
Allegato 2

Figura n°4 : evoluzione del descrittore « vegetale »



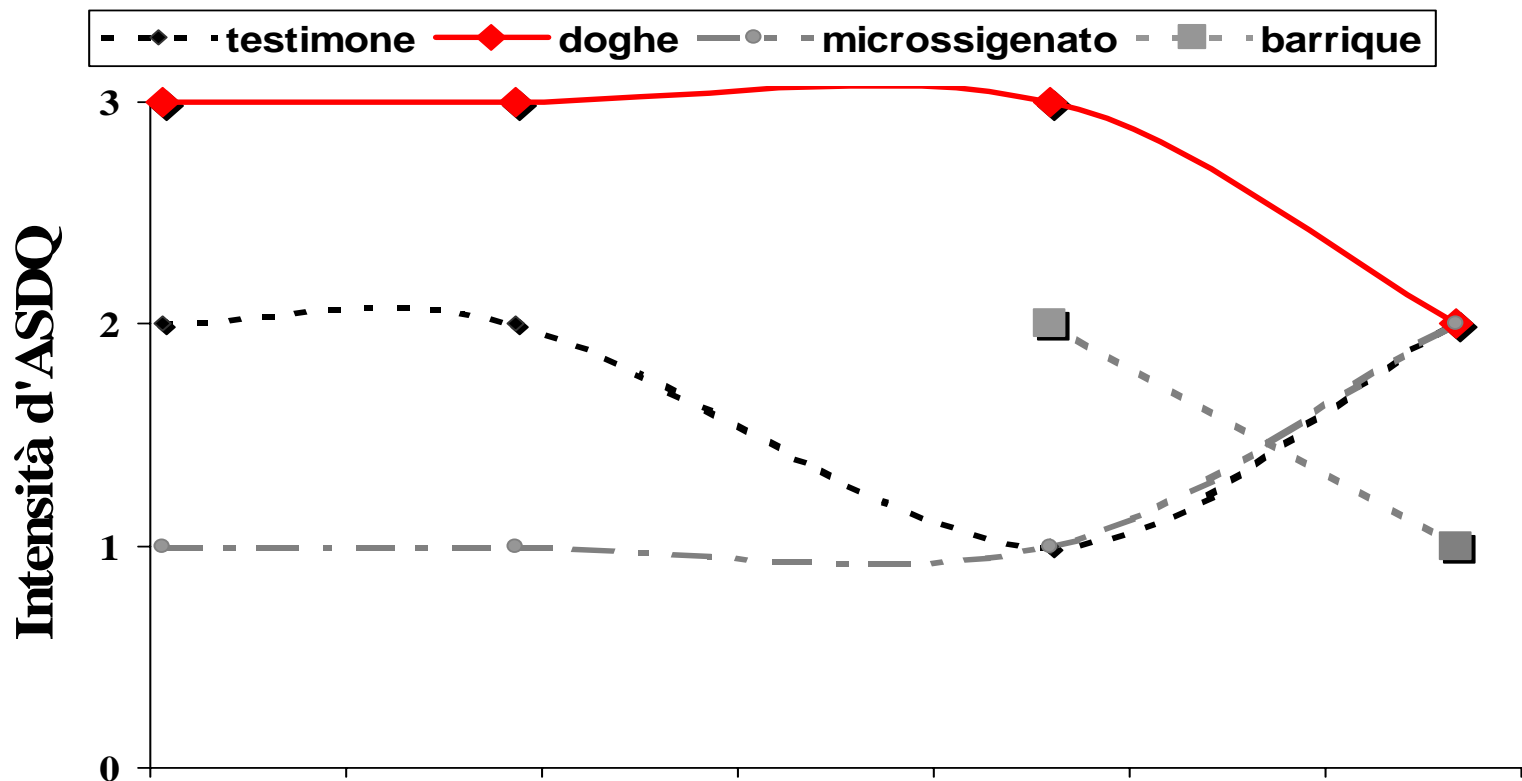
Allegato 2

Figura n°5: evoluzione del descrittore « frutta rossa allo sciroppo »



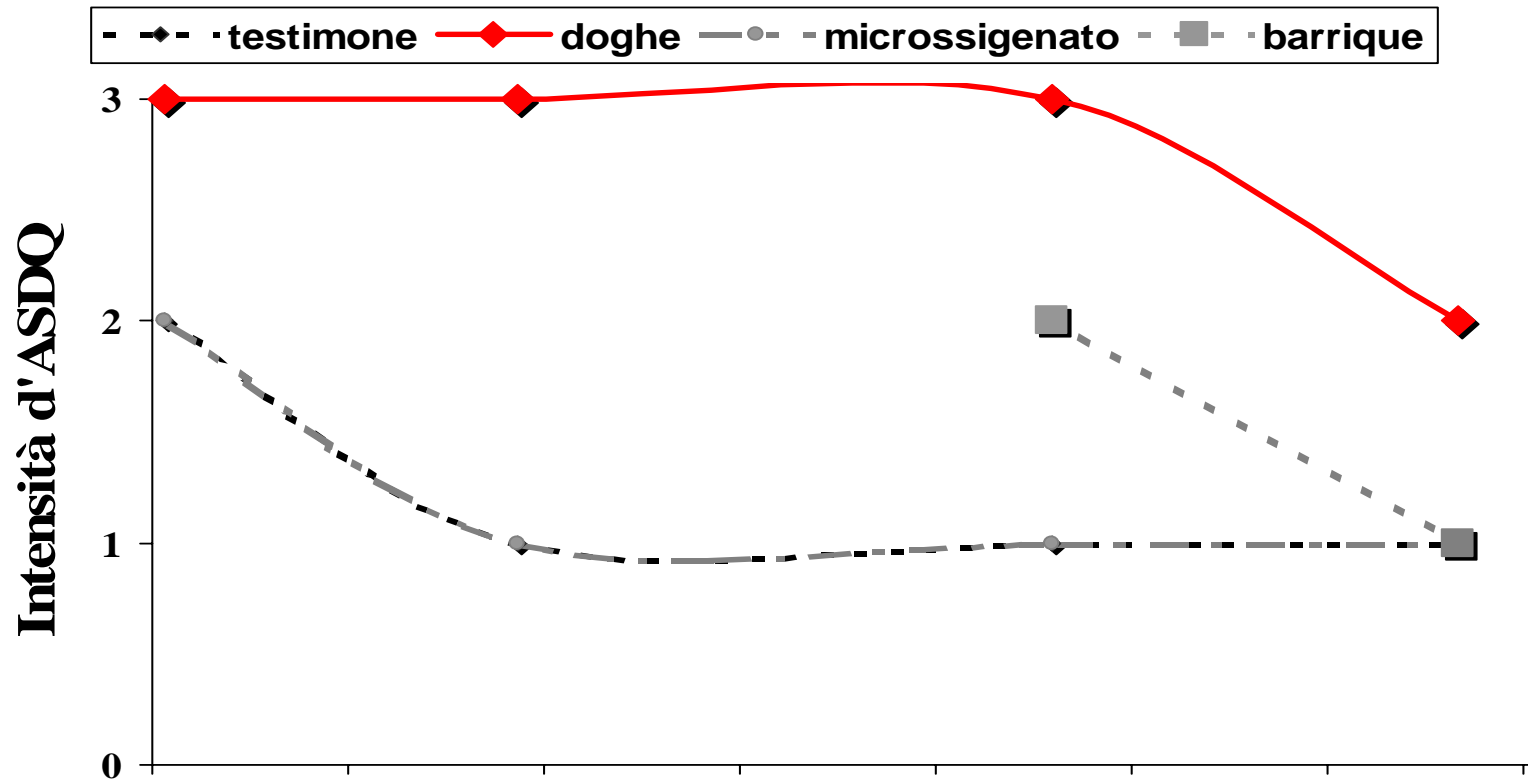
Allegato 2

Figura n°6 : evoluzione del descrittore « confetto »



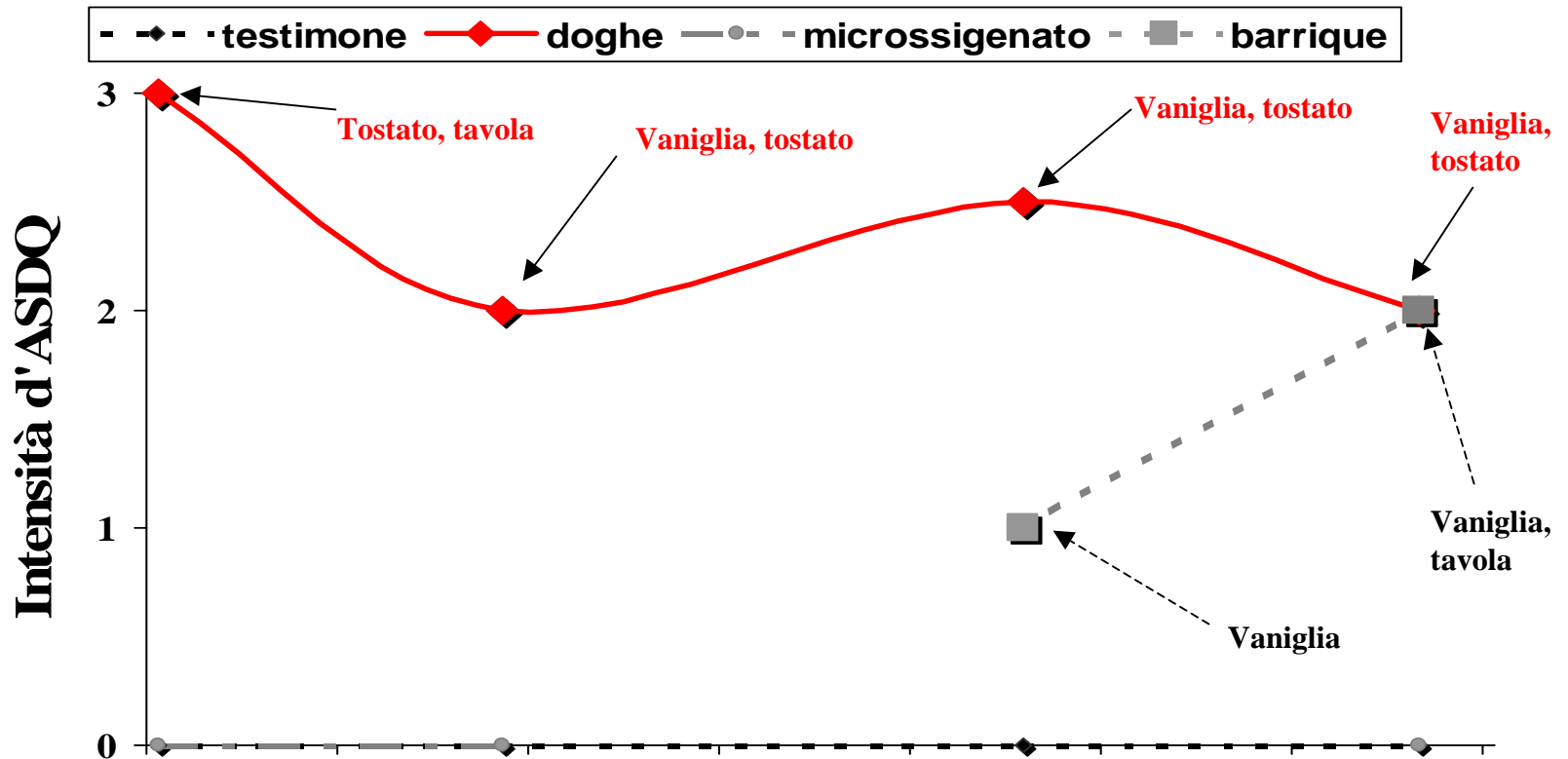
Allegato 2

Figura n°7 : evoluzione del descrittore « spezia »



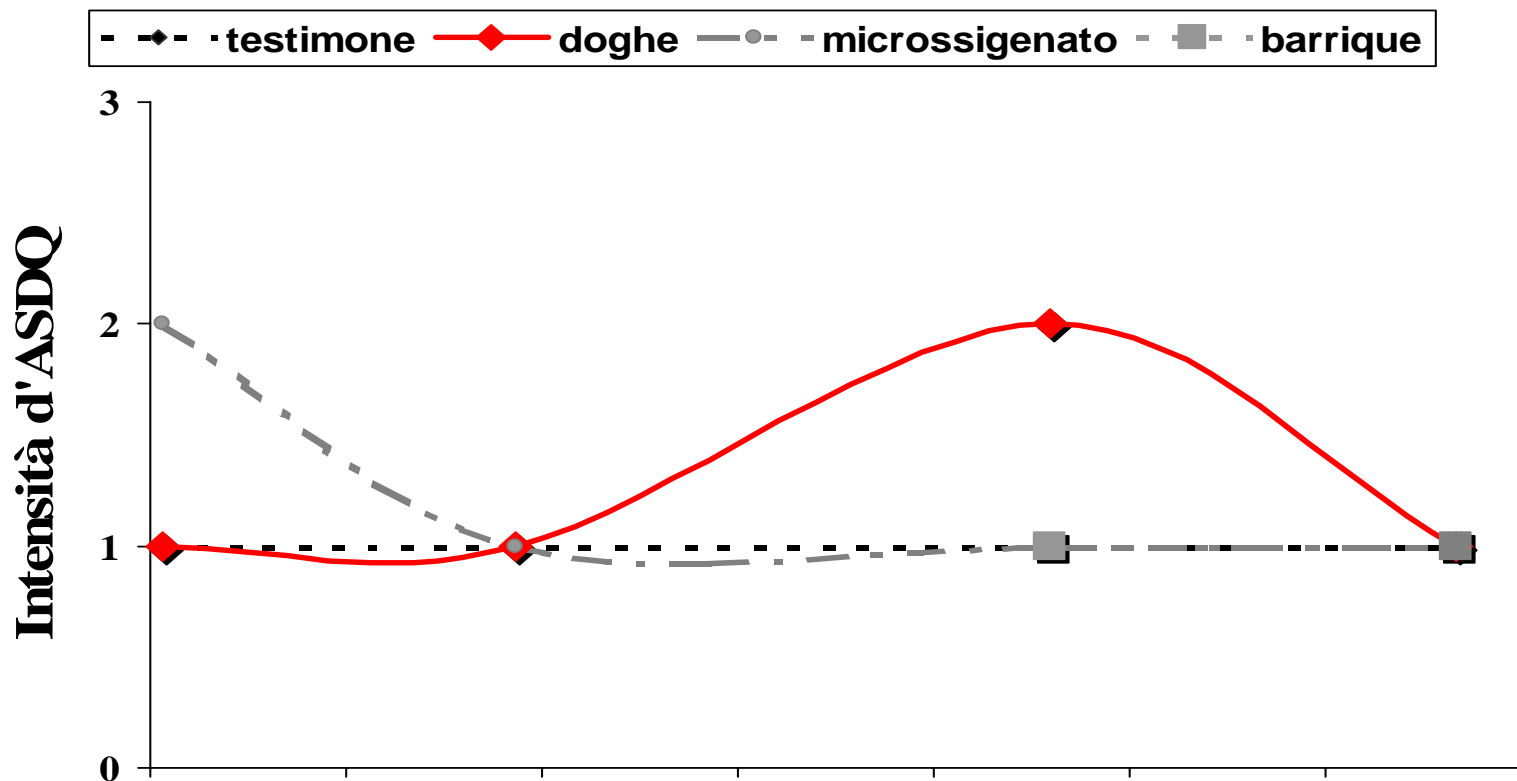
Allegato 2

Figura n°8 : evoluzione del descrittore « boisé »



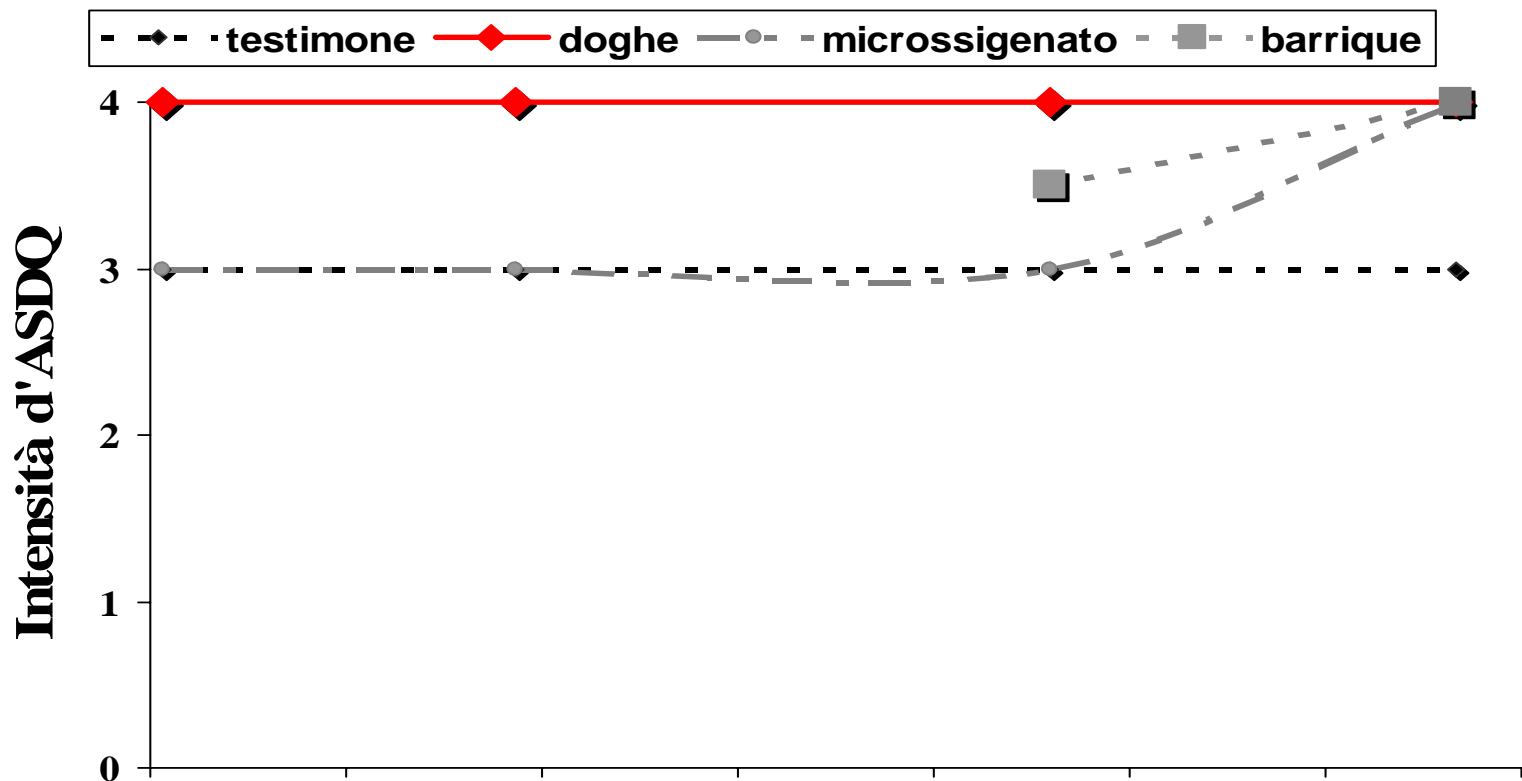
Allegato 2

Figura n°9 : evoluzione del descrittore « minerale »



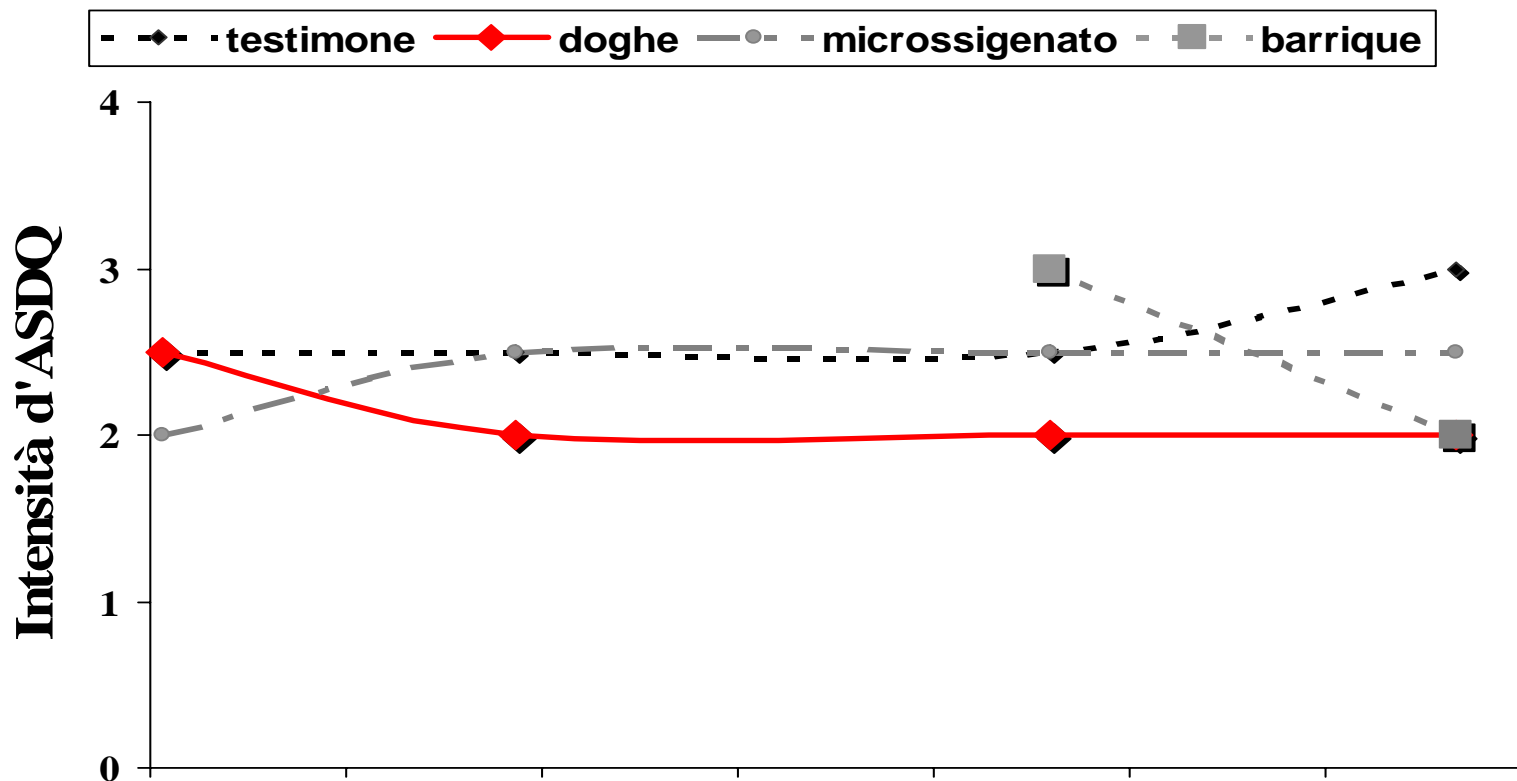
Allegato 2

Figura n°10 : evoluzione del descrittore « volume in bocca »



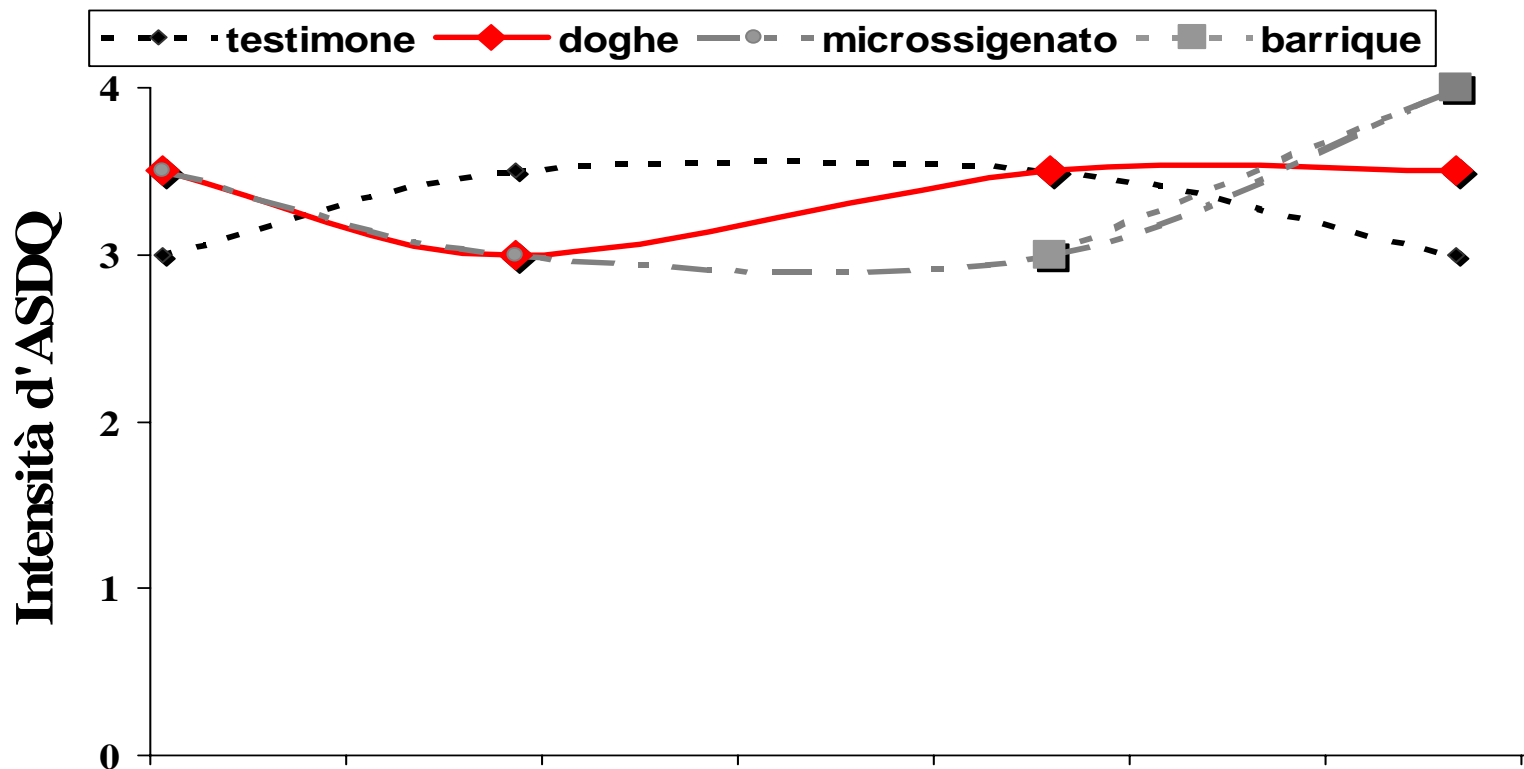
Allegato 2

Figura n°11 : evoluzione del descrittore « acidità »



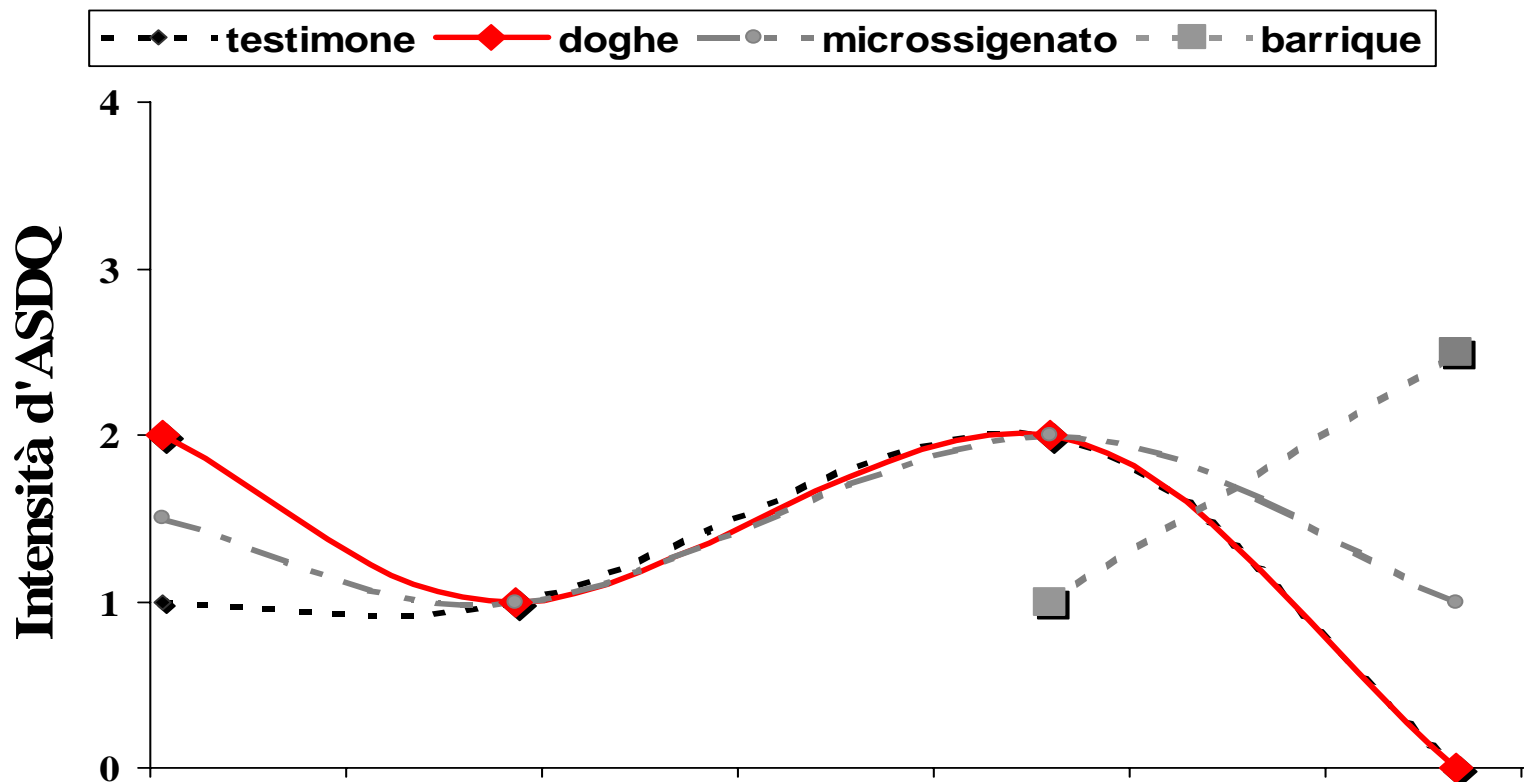
Allegato 2

Figura n°12 : evoluzione del descrittore « intensità tannica »



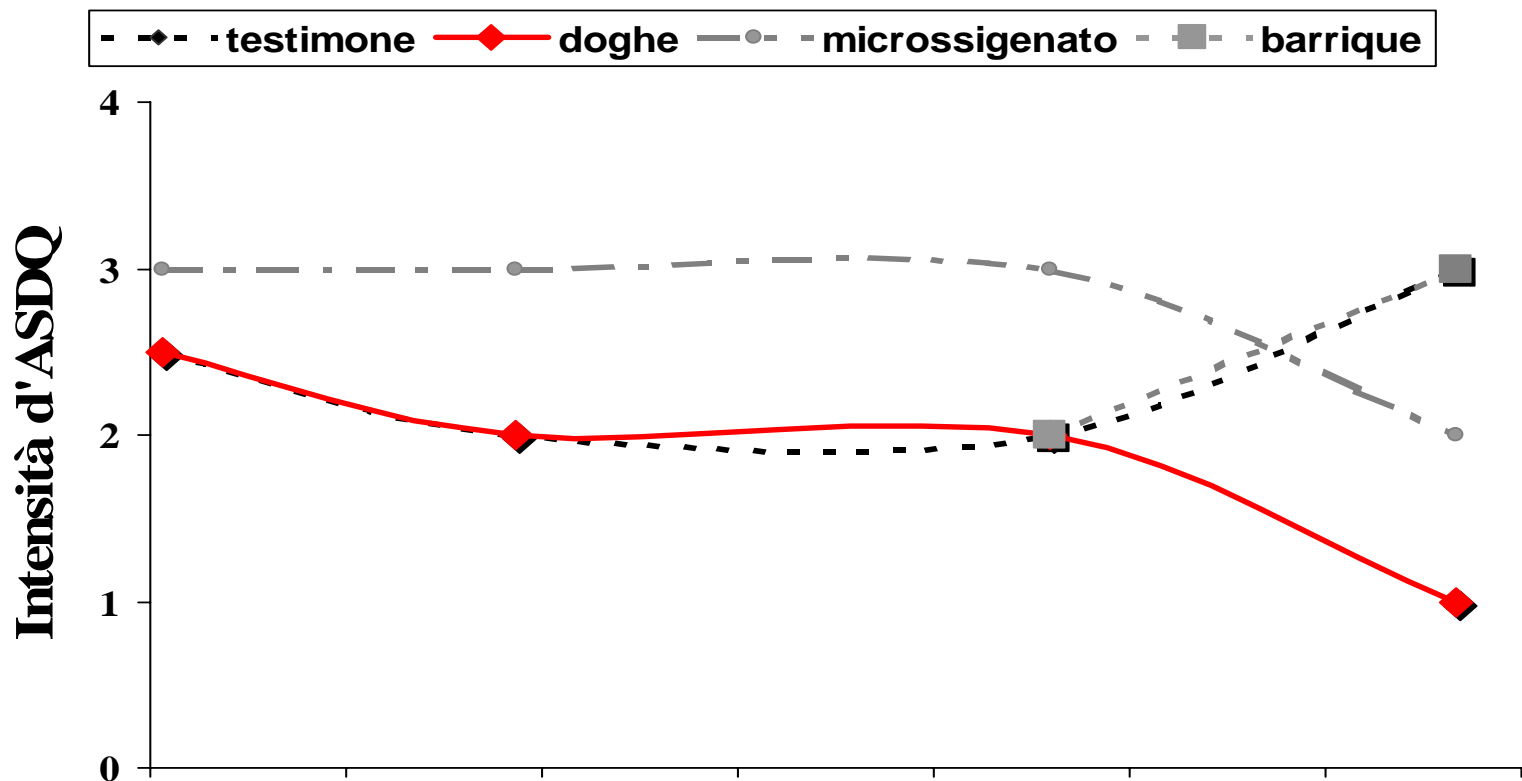
Allegato 2

Figura n°13 : evoluzione del descrittore « astringente »



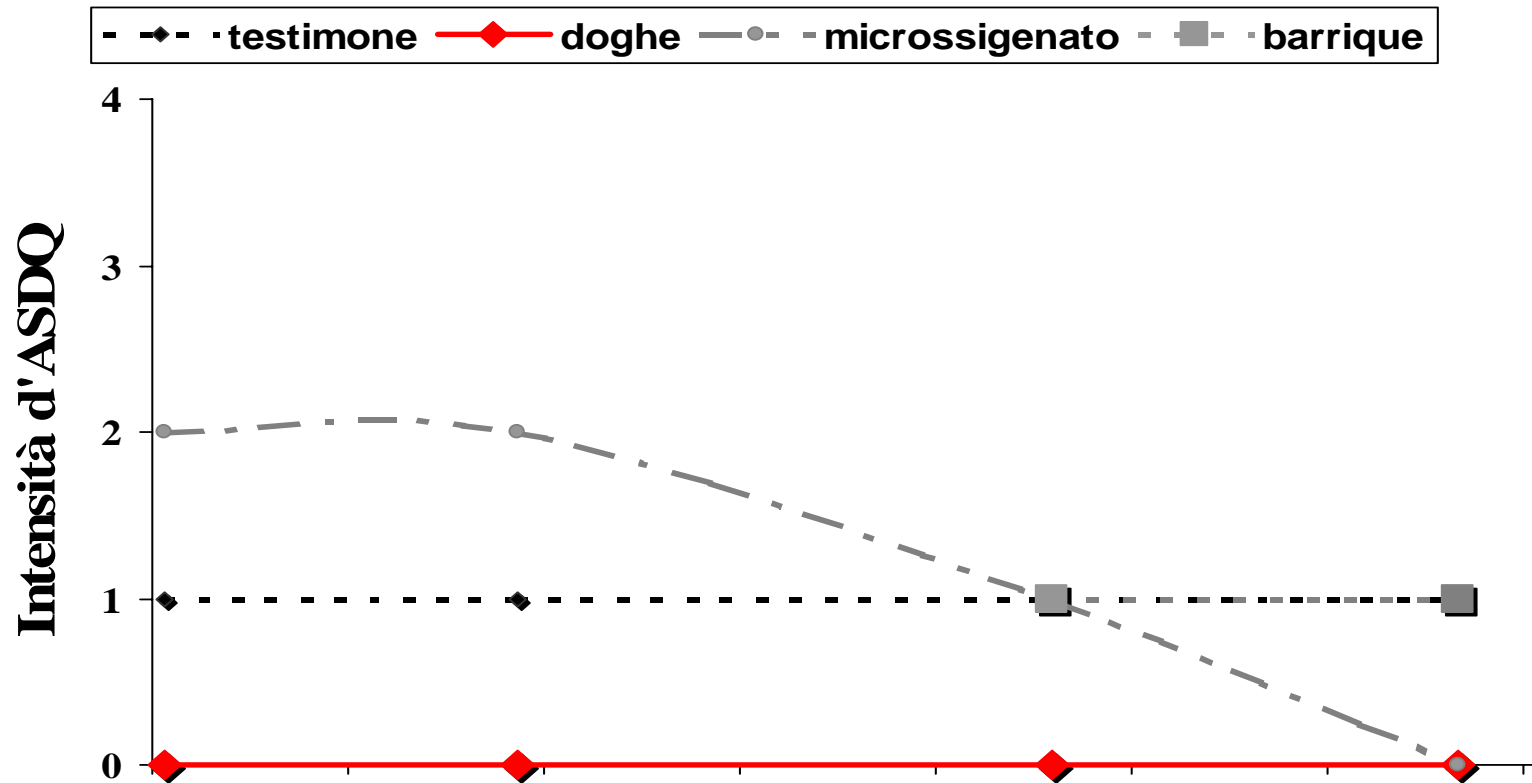
Allegato 2

Figura n°14 : evoluzione del descrittore « secchezza »



Allegato 2

Figura n°15 : evoluzione del descrittore « amaro »



Allegato 3

Allegato 3

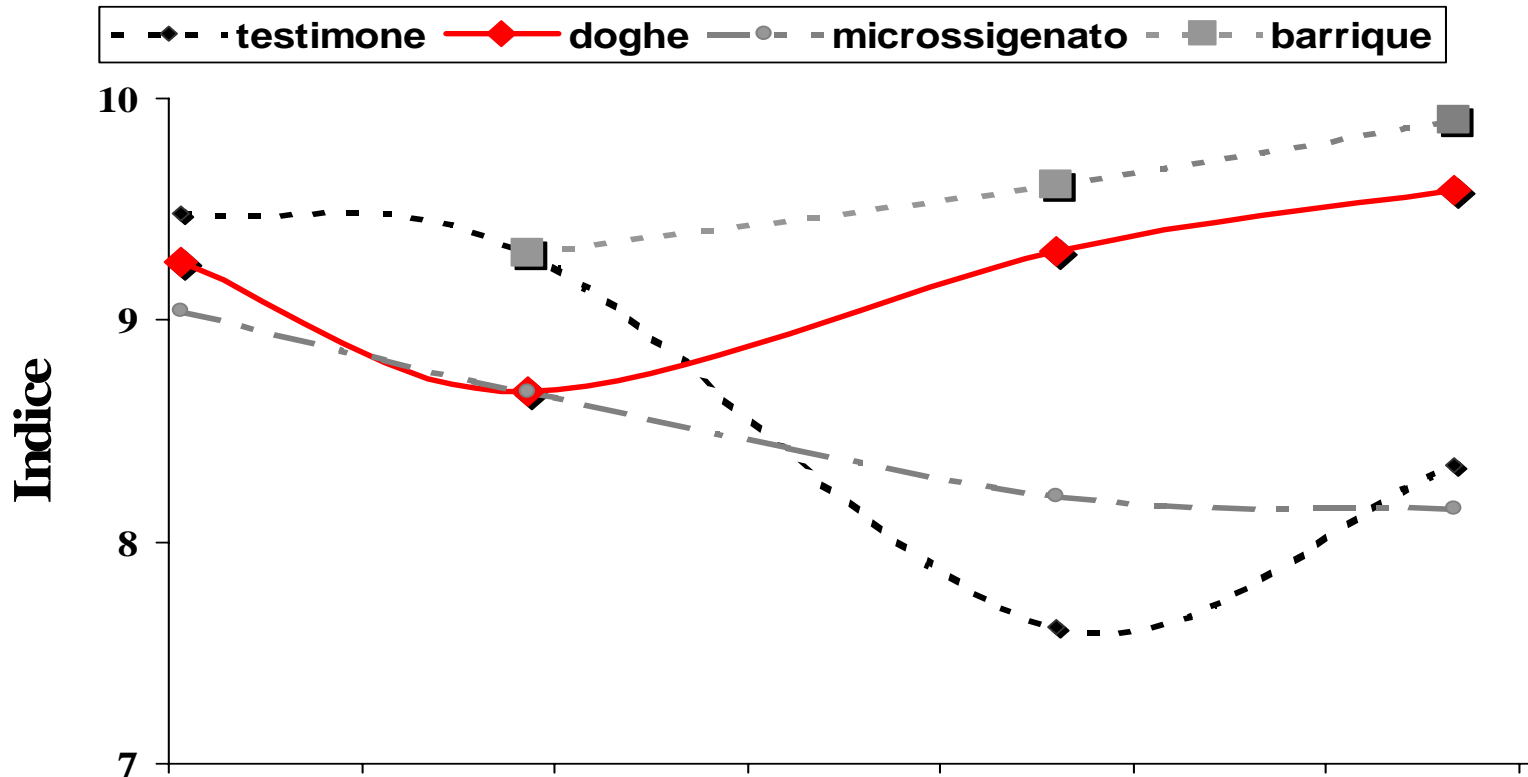
Analisi del 16-07-02

Data	Identificazione dei campior	Riduttori degli zuccheri IR en g/l	TAV IR en % vol	Acidità totale IR gH2SO4/l	Acidità volatile IR gH2SO4/l	SO2 totale mg/l	SO2 libero mg/l	pH IR	Acidità malica IR g/	Acidità lattica	D0420 + D0520	Tonalità DO420 / DO520	DO280	D0420	DO520
20-02-2002	Testimone TB4	1,8	13,85	2,88	0,38	40	25	3,77	<0,3	1,03	9,48	0,7	52,1	3,91	5,57
20-02-2002	Inserstave TB1	1,5	13,83	2,88	0,41	52	30	3,73	<0,3	0,95	9,26	0,71	52,6	3,83	5,43
20-02-2002	Testimone + micro 02 TB3	1,6	13,7	2,84	0,37	54	29	3,76	<0,3	1	9,04	0,7	51,2	3,72	5,32
19-03-2002	Testimone TB4	1,6	13,77	2,86	0,39	48	34	3,74	<0,3	0,93	9,3	0,69	52	3,79	5,51
19-03-2002	Inserstave TB1	1,7	13,74	2,92	0,42	41	24	3,75	<0,3	0,95	8,68	0,72	50,1	3,63	5,05
19-03-2002	Testimone + micro 02 TB3	1,8	13,64	2,85	0,38	51	31	3,72	<0,3	0,95	8,68	0,72	50,1	3,63	5,05
19-03-2002	Barrique	1,5	13,65	2,87	0,41	39	27	3,74	<0,3	0,93	9,3	0,69	52	3,79	5,51
26-04-2002	Testimone TB4	1,6	13,78	2,88	0,37	75	52	3,71	<0,3	0,94	7,62	0,75	51,4	3,44	4,77
26-04-2002	Inserstave TB1	1,5	13,77	2,91	0,42	47	30	3,73	<0,3	0,98	9,31	0,7	53,2	3,82	5,49
26-04-2002	Testimone + micro 02 TB3	1,6	13,66	2,85	0,38	60	40	3,74	<0,3	0,96	8,21	0,72	51,4	3,44	4,77
26-04-2002	Barrique	1,5	13,65	2,87	0,41	40	22	3,73	<0,3	1	9,61	0,68	52,4	3,9	5,71
30-05-2002	Testimone TB4	1,7	13,78	2,87	0,39	55	35	3,73	<0,3	0,87	8,35	0,71	53,2	3,48	4,87
30-05-2002	Inserstave TB1	1,7	13,75	2,94	0,41	44	21	3,76	<0,3	0,93	9,59	0,68	53,8	3,87	5,72
30-05-2002	Testimone + micro 02 TB3	1,9	13,6	2,86	0,38	61	37	3,73	<0,3	0,88	8,15	0,73	49,8	3,43	4,72
30-05-2002	Barrique	1,8	13,62	2,92	0,44	39	18	3,74	<0,3	0,89	9,9	0,67	55,1	3,97	5,93

Allegato 4

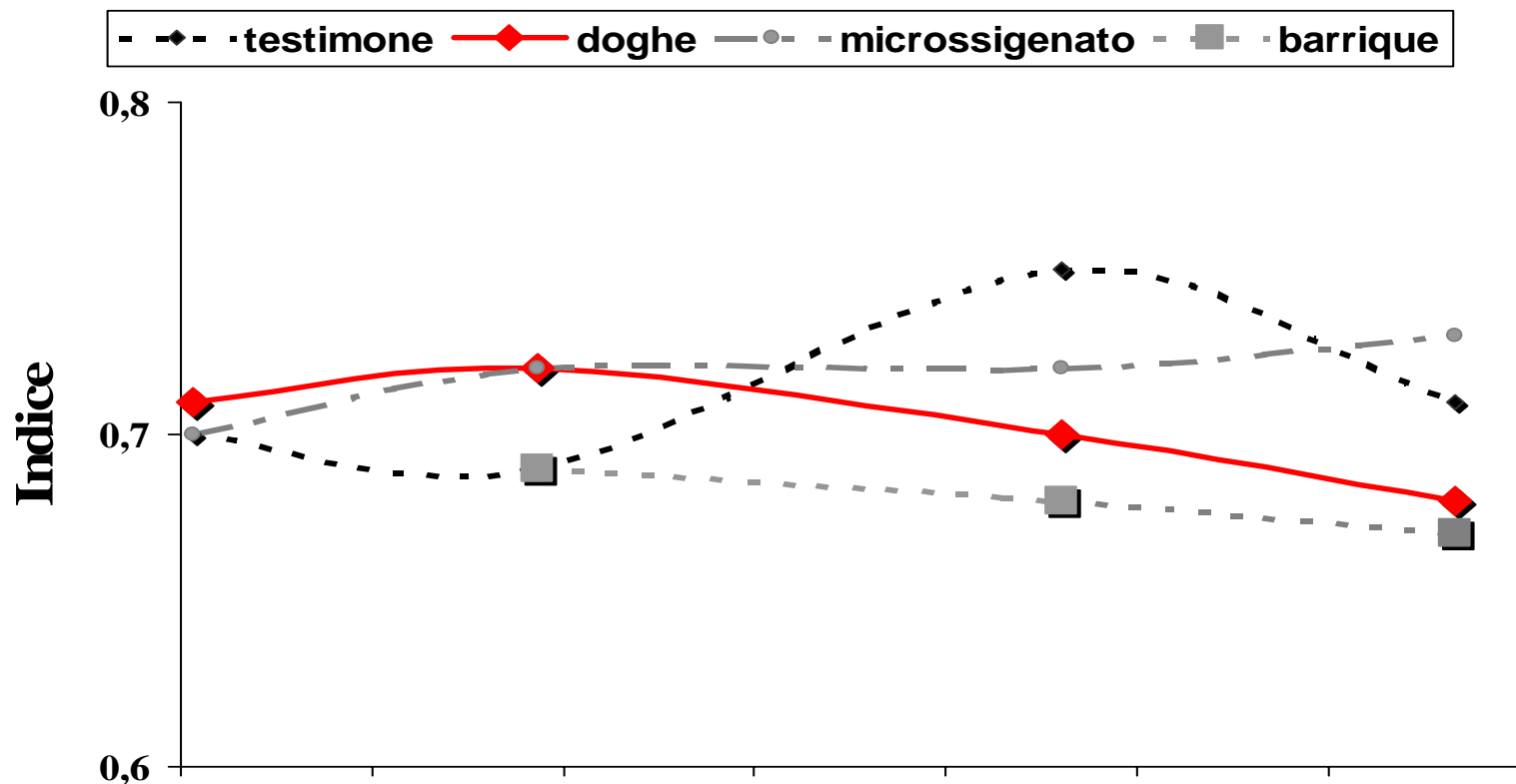
Allegato 4

Figura n°16 : evoluzione dell'intensità colorante



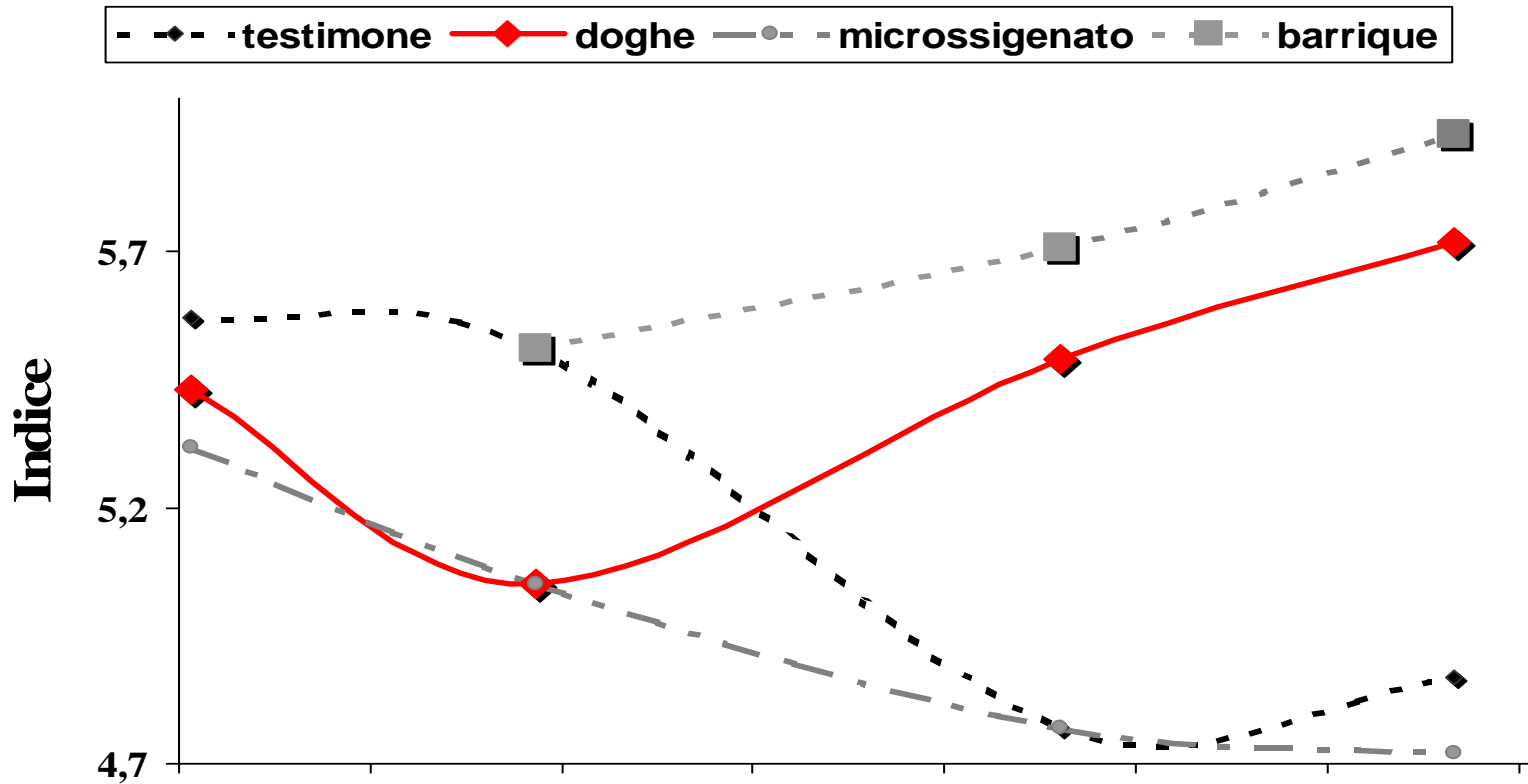
Allegato 4

Figura n°17 : evoluzione della tonalità



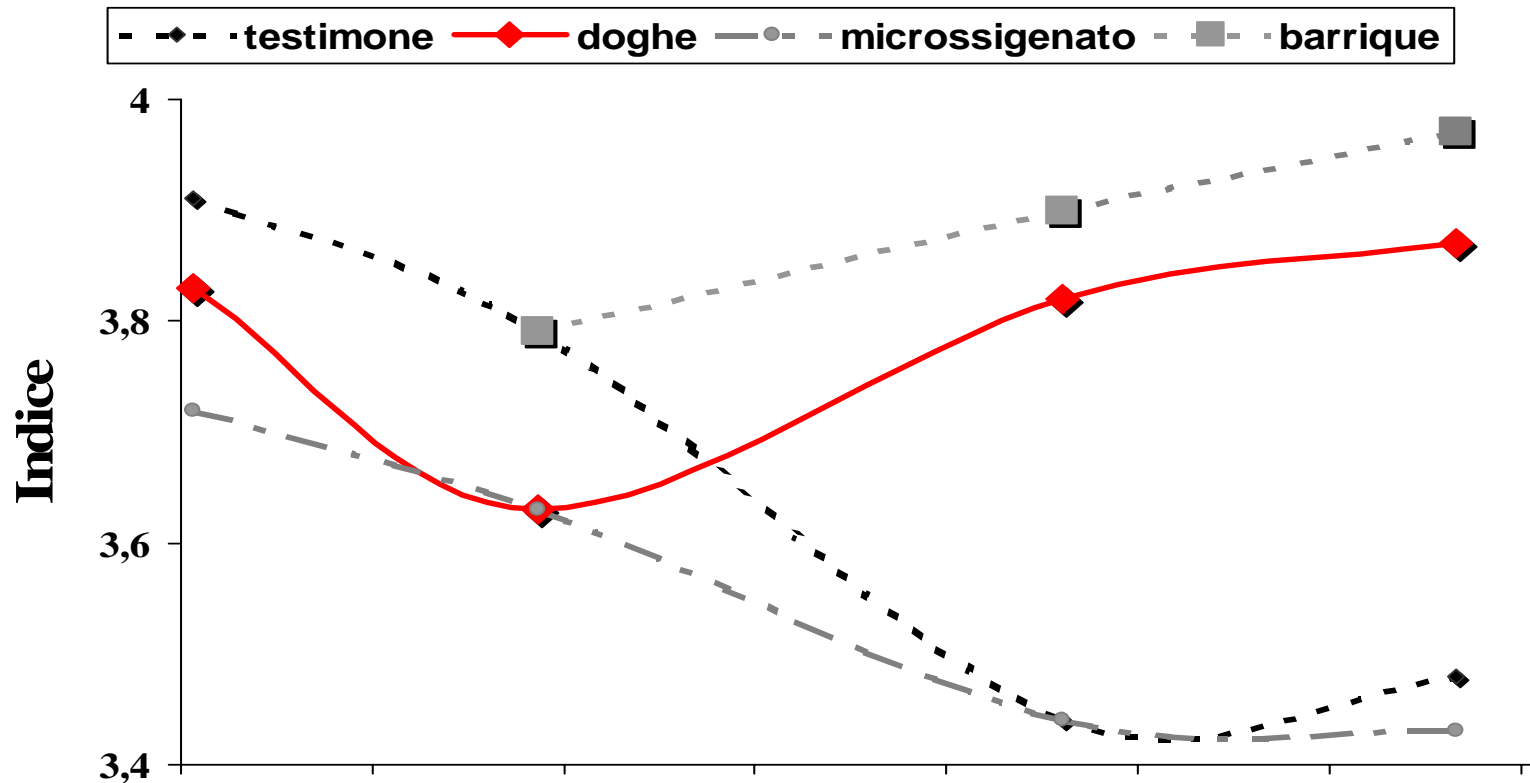
Allegato 4

Figura n°18 : evoluzione dell'assorbenza a 520 nm



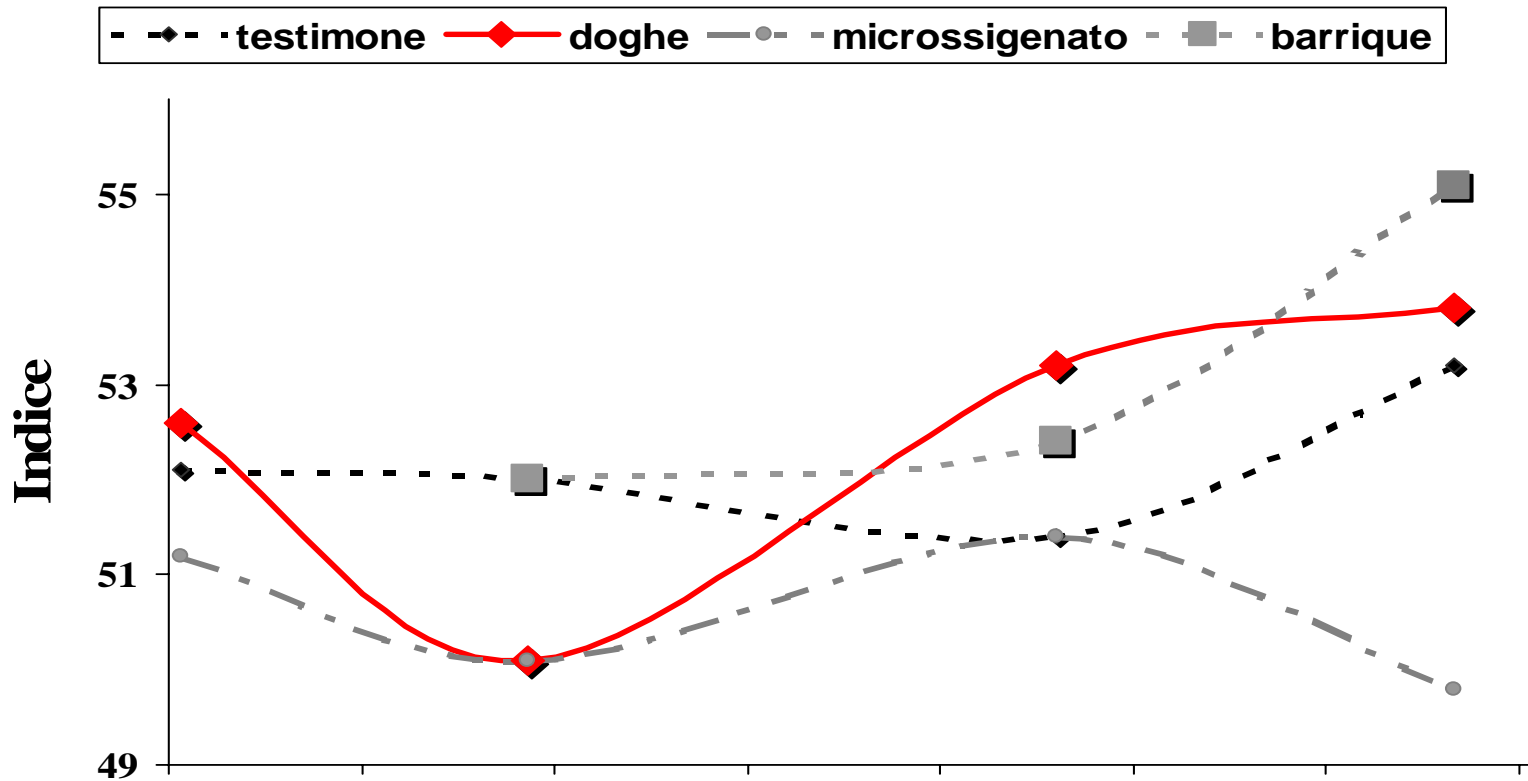
Allegato 4

Figura n°19 : evoluzione dell'assorbenza a 420 nm



Allegato 4

Figura n°20 : evoluzione dell'assorbenza a 280 nm



Allegato 5

Allegato 5

Analisi dei policlorofenoli e policloroanisoli sui vini

Identificazione dei vini

22706 - 1 : 30/05/2002 - TB 4 - Merlot témoin

22706 - 2 : 30/05/2002 - TB 1 - Merlot Inserstaves + μO_2

22706 - 3 : 30/05/2002 - Merlot Barrique

22706 - 4 : TUCHAN INITIAL 17/02

- Ricerca e dosaggio dei Policlorofenoli e Policloroanisoli nei vini (sst)

Molecole Referenze	CLOROANISOLI ($\mu\text{g/l}$)				CLOROFENOLI ($\mu\text{g/l}$)			
	2,4,6-TCA	2,3,4,6-TeCA	PCA	Altri cloroanisoli	2,4,6-TCP	2,3,4,6-TeCP	PCP	Altri clorofenoli
22706 - 1	nd*	nd*	nd*	nd*	nd*	nd*	nd*	nd*
22706 - 2	nd*	nd*	nd*	nd*	0.004	nd*	<0.002	nd*
22706 - 3	nd*	nd*	nd*	nd*	0.017	0.003	<0.002	nd*
22706 - 4	nd*	nd*	nd*	nd*	0.019	nd*	<0.002	nd*

Allegato 5

Metodo impiegato : cromatografia in fase gassosa e alta risoluzione con rivelatore in cattura d'electroni ECD⁶³Ni.

Limite del rivelatore dei composti analizzati : 0.002µg/l

* nd = non individuati

- 2,4,6-TCA=2,4,6- tricoloroanisolo
- 2,4,6-TCP=2,4,6- triclorofenolo
- 2,3,4,6-TeCA=2,3,4,6- tetracloroanisolo
- 2,3,4,6-TeCP=2,3,4,6- tetraclorofenolo
- 2,3,4,5,6-PCA=2,3,4,5,6-pentacloroanisolo
- 2,3,4,5,6-PCP=2,3,4,5,6- pentaclorofenolo

Conclusione sulle analisi dei policloroanisoli e policlorofenoli.

I vini non contengono delle molecole di policloroanisoli.

I campioni 22706-2, 22706-3 e 22706-4 contenenti delle molecole di 2,4,6-TCP in tassi inferiori a la loro soglia di percezione nei vini bianchi.

Allegato 6

Allegato 6

Dosaggio per la cromatografia liquida (CLHP) dell'Ocratossina A nei vini

Limite di rivelazione : 10 ng/l

22706 - 1 : 30/05/2002 - TB 4 - Merlot campione

22706 - 2 : 30/05/2002 - TB 1 - Merlot Inserstaves + μO_2

22706 - 3 : 30/05/2002 - Merlot Barrique

22706 - 4 : TUCHAN INITIAL 17/02

Risultati

22706 - 1 : non individuato

22706 - 2 : non individuato

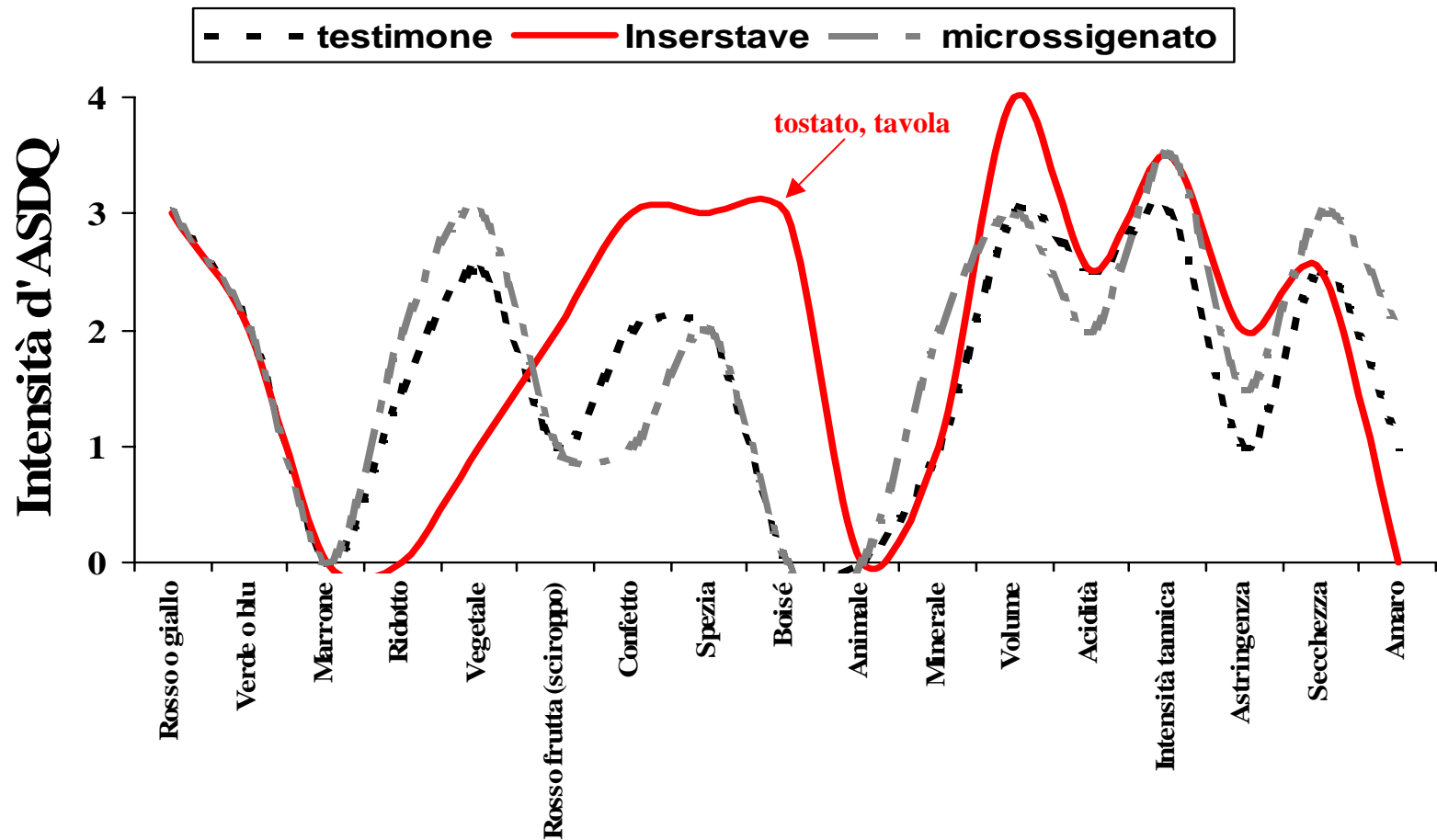
22706 - 3 : non individuato

22706 - 4 : non individuato

Allegato 7

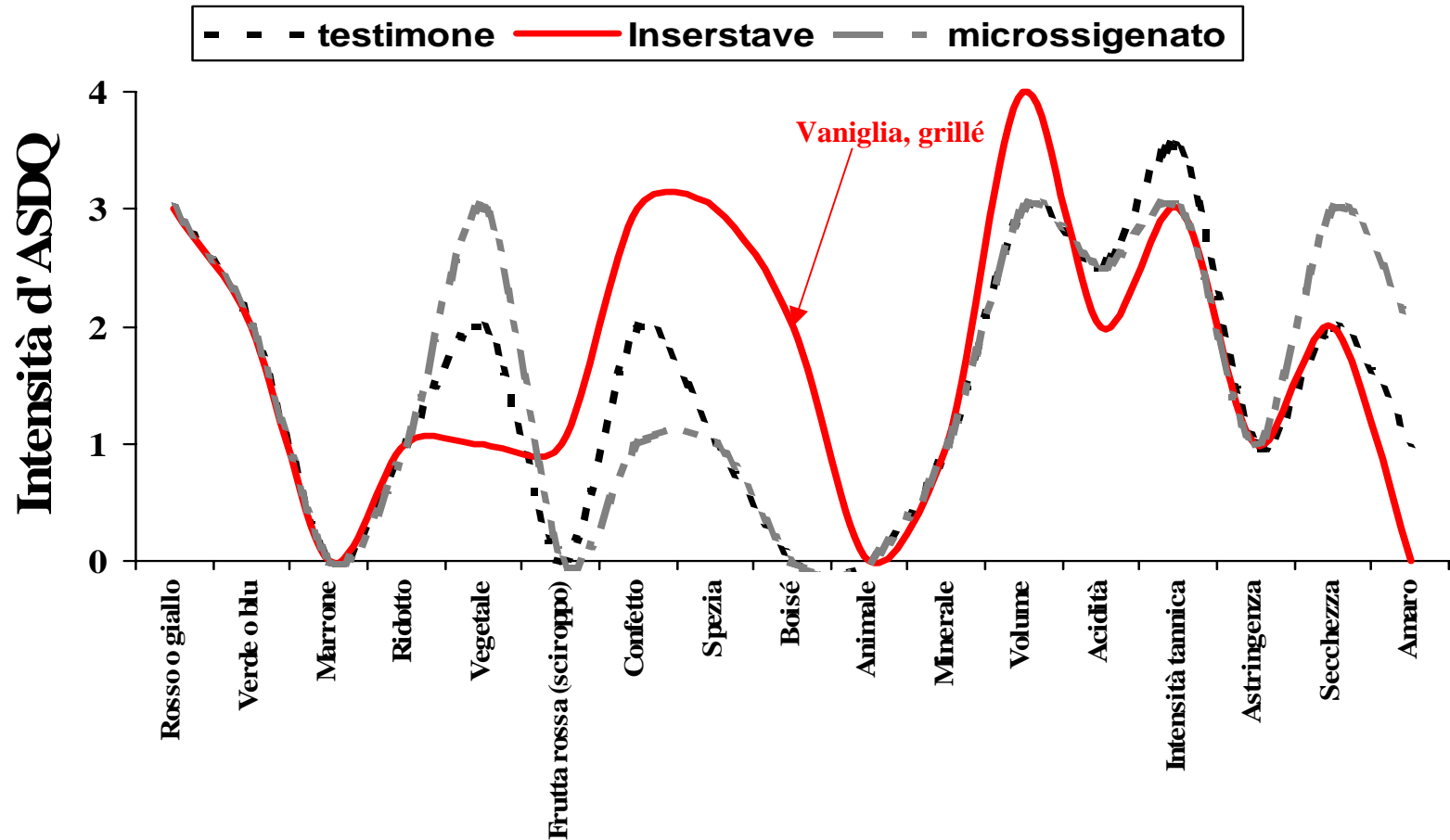
Allegato 7

Figura n°21 : profilo sensoriale dei vini del 20/02/2002. Analisi sensoriale del 03/07/2002



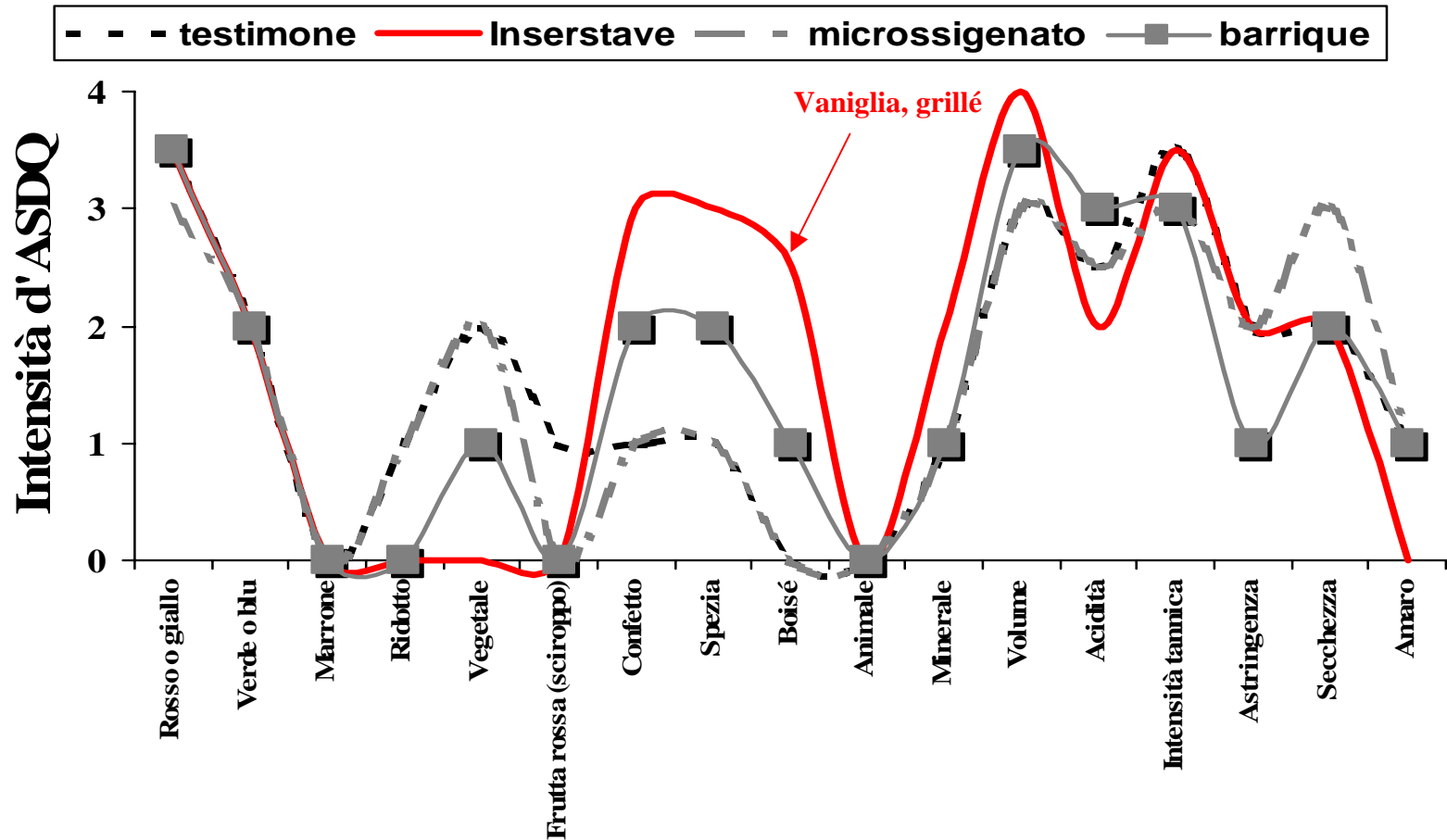
Allegato 7

Figura n°22 : profili sensoriali dei vini del 19/03/2002. Analisi sensoriale del 03/07/2002



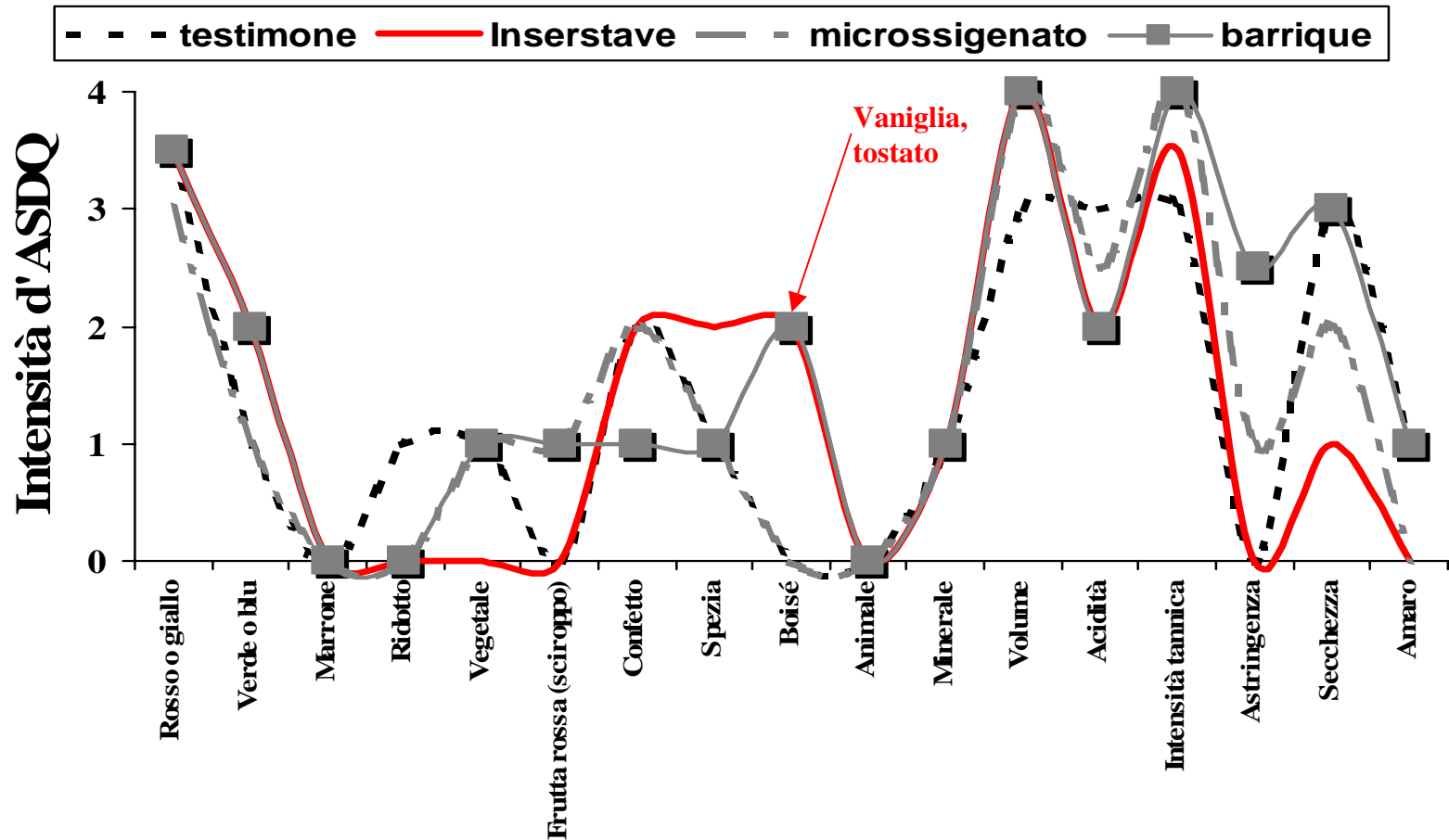
Allegato 7

Figura n°23: profili sensoriali dei vini del 29/04/2002. Analisi Sensoriale del 03/07/2002



Allegato 7

Figura n°24 : profilo sensoriale dei vini del 30/05/2002. Analisi sensoriale del 03/07/2002



Allegato 7

Figura n°25 : evoluzione del profilo sensoriale del vino « Inserstave » dal 20/02/02 al 30/05/02. Analisi sensoriale del 03/07/2002

